

	FICHA TÉCNICA ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO	CA-0.6
		N.º Revisión: 1
		Fecha aprobación: 19/07/2024
		Página 1 de 1

Denominación del producto	CARRILLADA COCINADA A BAJA TEMPERATURA CONGELADO					
Clasificación del producto	Producto cárnico.					
Ingredientes	Carrillada de cerdo (85%), agua, almidones modificados, caramelo de azúcar, azúcar, aromas, sal, especias, tomate, extractos vegetales, pimienta negra, cebolla y ajo (ajo morado, sal, corrector de acidez (ácido cítrico)).					
Tratamientos	Recepción, acondicionamiento de la materia prima, envasado, cocción, enfriado y almacenamiento en congelación.					
Presentación	Producto envasado al vacío termoformado en paquetes de ±250g.					
Condiciones de almacenamiento y distribución	En congelación (a -18 °C). Una vez descongelado, no volver a congelar.					
Condiciones de uso	AL MICROONDAS: Pinchar el envase y calentar durante 5 minutos a máxima potencia (800W). AL HORNO: Precalentar el horno a 180°C. Retirar el envase y colocar en un recipiente apto para el horno. Calentar durante 15 minutos. OLLA O SARTÉN (sólo guisos): Verter el producto en la sartén y remover durante 10-15 minutos					
Vida útil	540 días. Vida útil secundaria: 48 horas					
Población de destino	Población general en la unión europea, exceptuando aquellas personas sensibles a los alérgenos especificados en el apartado de información sobre alérgenos.					
Criterios microbiológicos	Límites establecidos en base al Reglamento (CE) Nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios: <i>Listeria monocytogenes</i> : ausencia/25g (n=5; c=0) <i>Salmonella sp.</i> : ausencia/25g (n=5; c=0)					
Datos del fabricante	Hermanos Sánchez Roldán, S.L. Polígono Industrial de Carrús. Calle Benifallim, 17, Elche 10.10322/A 26.06979/A 40.037179/A					
Valor nutricional (por 100g)	Energía (KJ)	645	Energía (Kcal)	154	Grasas totales (g)	6,9
	Grasas saturadas (g)	2,6	Hidratos carbono (g)	<0,5	Azúcares (g)	<0,5
	Proteínas (g)	23	Sal (g)	1,2		
Declaración de alérgenos	Apio		Cereales con gluten		Cacahuetes	
	Mostaza		Crustáceos		Soja	
	Sésamo		Moluscos		Leche-lactosa	
	SO₂, Sulfitos		Huevos		Frutos de cáscara	
	Altramuces		Pescados			
OGM	No contiene organismos genéticamente modificados					
Responsable de aprobación	Firma		Fecha		N.º versión	
Departamento de calidad			06/05/2024		1	